

Pôle Lycées

Les fiches de fonctionnement en restauration collective

- SOMMAIRE -

• Fiche de contrôle à réception	3	• Fiches d'autocontrôle :	
• Tolérance des températures à réception des denrées	4	♦ Production froide	13
• Fiche de non conformité des livraisons	5	♦ Production chaude	14
• Fiches de contrôle des températures :		♦ Refroidissement rapide	15
♦ Chambre froide positive	6	♦ Remise en température	16
♦ Chambre froide négative	7	• Feuille de livraison des PCEA	17
♦ Salle des préparations froides	8	• Remise en température optimale des PCEA	18
♦ Armoire froide positive	9	• Fiche d'information de la viande bovine	19
♦ Congélateur bahut	10	• Fiche de contrôle des huiles de friteuses	20
• Fiche d'anomalie de contrôle des températures des chambres froides	11	• Fiche de demande d'intervention	21
• Fiche de suivi de mise en décongélation	12	• Fiche de suivi de la maintenance des matériels du secteur de la restauration	22
		• Fiche de suivi des résultats non conformes des analyses bactériologiques	23
		• Fiche d'autocontrôle de prélèvement de surface	24
		• Fiche de contrôle de température du lave-vaisselle	25
		• Plan de nettoyage et de désinfection/autocontrôles sur 5 jours	26
		• Plan de nettoyage et de désinfection/autocontrôles sur 6 jours	27
		• Tolérance des températures en livraison chaude à la réception des PCEA	28
		• Tolérance des températures en livraison froide à la réception des PCEA	29

- FICHE N° ____ DE CONTRÔLE À RÉCEPTION -

RESPONSABLE : _____

SE RÉFÉRER AU TABLEAU AFFICHÉ DE LA TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES DE RÉCEPTION DES DENRÉES.
EN CAS DE NON CONFORMITÉ, REMPLIR UNE FICHE D'ANOMALIE À RÉCEPTION

SEMAINE : _____

MOIS : _____

ANNÉE : _____

DATE ET HEURE	FOURNISSEUR	PRODUIT	CONTRÔLE						MESURE PRISE		OPÉRATEUR
			N° DE LOT	TEMPÉRATURE	DLC OU DLUO	QUANTITÉ	EMBALLAGE	N° AGRÉMENT CEE	ACCORD	REFUS	
ARCHIVAGE DES DOCUMENTS				VISA DU CHEF DE CUISINE				VISA DU GESTIONNAIRE			

FICHE

- LA TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES À RÉCEPTION DES DENRÉES -

EN CAS DE DÉPASSEMENT DE LA TEMPÉRATURE TOLÉRÉE EN SURFACE, LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE REFUSÉE SYSTÉMATIQUEMENT

VOIR SUR L'EMBALLAGE LES INDICATIONS DE TEMPÉRATURES DÉFINIES PAR LE FABRICANT

EN CAS DE NON CONFORMITÉ DE LIVRAISON, REMPLIR LA FICHE DE NON CONFORMITÉ

PRODUITS	TEMPÉRATURE	TOLÉRANCE EN SURFACE
Surgelés	-18°C	-15°C
Poissons, mollusques et crustacés frais	0 à 2°C sous glace fondante	< à + 3°C
Viandes hachées	0 à + 2°C	< à + 3°C
Viandes	0 à + 3°C	< à + 5°C
Beurre, œufs, fromage (BOF)	0 à + 4°C	< à + 6°C
4ème gamme et légumes prêts à l'emploi	0 à + 4°C	< à + 6°C
Fruits et légumes bruts	+ 6° à + 8°C	< à + 12°C

FICHE



AFFICHAGE OBLIGATOIRE

- FICHE DE NON CONFORMITÉ DES LIVRAISONS -

DOCUMENT À FAXER SYSTÉMATIQUEMENT AUX FOURNISSEURS

FICHE

RÉCEPTIONNAIRE :	NATURE DE LA NON-CONFORMITÉ : <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Quantité <input type="checkbox"/> DLC/DLUO <input type="checkbox"/> Température <input type="checkbox"/> Qualité <input type="checkbox"/> Autres	COMMENTAIRES :
DATE DE LIVRAISON :		
FOURNISSEUR :		
PRODUITS :		
MARQUE OU PRODUCTEUR :		
DATE DE FABRICATION, CONGÉLATION, ABATTAGE :		
DLC/DLUO :		
NUMÉRO DE LOT :		
PRODUIT CONSERVÉ : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
RÉPONSE DU FOURNISSEUR :	SIGNATURE DU LIVREUR :	SIGNATURE DU RÉCEPTIONNAIRE :
INFORMATION À LA DDPP : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE

- FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES -

CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE N° _____

SURGELÉS
VALEUR CIBLE - 18°C
LIMITES CRITIQUES - 10°C pendant 8h / - 6°C pendant 3h

MOIS : _____	ANNÉE : _____
RESPONSABLE : _____	EN CAS D'ANOMALIE : <ul style="list-style-type: none"> Prévenir _____ Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides

DATE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
HEURE	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
- 11° C																																
- 12° C																																
- 13° C																																
- 14° C																																
- 15° C																																
- 16° C																																
- 17° C																																
- 18° C																																
- 19° C																																
- 20° C																																
- 21° C																																
- 22° C																																
- 23° C																																
HEURE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
OPÉRATEUR																																

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

FICHE

- FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES -

SALLE DES PRÉPARATIONS FROIDES N° _____

VALEUR CIBLE	+ 12°C
---------------------	---------------

MOIS :	ANNÉE :
RESPONSABLE :	EN CAS D'ANOMALIE : <ul style="list-style-type: none"> • Prévenir _____ • Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides

DATE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
HEURE	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
+17° C																																
+16° C																																
+15° C																																
+14° C																																
+13° C																																
+12° C																																
+11° C																																
+10° C																																
+9° C																																
+8° C																																
HEURE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
OPÉRATEUR																																

FICHE

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

- FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES -

ARMOIRE FROIDE POSITIVE N° _____

VALEURS CIBLES	0 à + 3°C
LIMITES CRITIQUES	+ 6°C pendant 3h / + 10°C pendant 1h

MOIS : _____	ANNÉE : _____
RESPONSABLE : _____	EN CAS D'ANOMALIE :
	<ul style="list-style-type: none"> Prévenir _____ Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides

DATE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
HEURE	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
+12° C																																
+11° C																																
+10° C																																
+ 9° C																																
+ 8° C																																
+ 7° C																																
+ 6° C																																
+ 5° C																																
+ 4° C																																
+ 3° C																																
+ 2° C																																
+ 1° C																																
+ 0° C																																
HEURE	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
OPÉRATEUR																																

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

FICHE

- FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES -

CONGÉLATEUR BAHUT N° _____

	SURGELÉS
VALEUR CIBLE	- 18°C
LIMITES CRITIQUES	- 10°C pendant 8h / - 6°C pendant 3h

MOIS :	ANNÉE :
RESPONSABLE :	EN CAS D'ANOMALIE :
	<ul style="list-style-type: none"> • Prévenir _____ • Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides

DATE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
HEURE	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
- 11° C																																
- 12° C																																
- 13° C																																
- 14° C																																
- 15° C																																
- 16° C																																
- 17° C																																
- 18° C																																
- 19° C																																
- 20° C																																
- 21° C																																
- 22° C																																
- 23° C																																
HEURE																																
OPÉRATEUR																																

FICHE

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

- FICHE D'ANOMALIE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES - DES CHAMBRES FROIDES

DATE : _____

CHAMBRE FROIDE CONTRÔLÉE	SURGELÉS	BOF	VIANDES	FRUITS & LÉGUMES	AUTRES

ANOMALIE :	
PERSONNE CONTACTÉE :	NOM ET ADRESSE DE LA SOCIÉTÉ CONTACTÉE :
MESURES PRISES CONCERNANT LES PRODUITS :	MESURES PRISES CONCERNANT L'ÉQUIPEMENT :
OPÉRATEUR :	RESPONSABLE :

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

FICHE

- FICHE DE SUIVI DE LA MISE EN DÉCONGÉLATION -

DÉLAIS DE CONSERVATION : JOUR DE MISE EN DÉCONGÉLATION + 3 JOURS

ARCHIVER LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS MIS EN DÉCONGÉLATION.

SE RÉFÉRER À LA PROCÉDURE DE MISE EN DÉCONGÉLATION

RESPONSABLE : _____

Mois : _____

ANNÉE : _____

DATE DE SORTIE DU PRODUIT	PRODUIT	TEMPÉRATURE	DATE D'UTILISATION DU PRODUIT	TEMPÉRATURE DU PRODUIT AVANT UTILISATION	SIGNATURE DE L'OPÉRATEUR

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

FICHE

- FICHE D'AUTOCONTRÔLE N° ____ - PRODUCTION CHAUDE -

**PLATS
TÉMOINS**

PLATS	OPÉRATEUR	ÉMARGEMENT
1 - VERT :		
2 - ROUGE :		
3 - BLEU :		
4 - NOIR :		

DATE :

HEURE :

T°	FIN DE CUISSON	DÉBUT DE DISTRIBUTION	FIN DE DISTRIBUTION
95°C			
90°C			
85°C			
80°C			
75°C			
70°C			
69°C			
68°C			
67°C			
66°C			
65°C			
64°C			
Valeur 63°C			
seuil 62°C			
61°C			
60°C			
59°C			
58°C			
57°C			
56°C			
55°C			
54°C			
53°C			
52°C			
51°C			

HEURES

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MENTIONNER LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

- - - - VALEUR SEUIL : SI INFÉRIEUR À 63°C = MESURES CORRECTIVES ÉCRITES ET NUMÉROTÉES

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

FICHE

- FICHE D'AUTOCONTRÔLE N° ____ - REMISE EN TEMPÉRATURE LIAISON FROIDE -

**PLATS
TÉMOINS**

PLATS	OPÉRATEUR	ÉMARGEMENT	
1 - VERT :			DATE : _____ HEURE : _____
2 - ROUGE :			
3 - BLEU :			
4 - NOIR :			

T°	DÉBUT DE REMISE EN TEMPÉRATURE	FIN DE REMISE EN TEMPÉRATURE	DÉBUT DE DISTRIBUTION	FIN DE DISTRIBUTION
100°C				
90°C				
80°C				
70°C				
69°C				
68°C				
67°C				
66°C				
65°C				
64°C				
63°C				
60°C				
55°C				
50°C				
10°C				
9°C				
8°C				
7°C				
6°C				
5°C				
4°C				
3°C				
2°C				
1°C				
0°C				

HEURES

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MENTIONNER LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE

REMISE EN TEMPÉRATURE EN MOINS D'UNE HEURE, DE + 10°C À + 63°C À CŒUR, SINON MESURES CORRECTIVES ÉCRITES ET NUMÉROTÉES

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

FICHE

- FEUILLE DE LIVRAISON DES PCEA -

PCEA = PRÉPARATIONS CULINAIRES ELABORÉES À L'AVANCE
JOINDRE LA(LES) FICHE(S) DE REMISE EN TEMPÉRATURE OPTIMALE DES PCEA

MENU :		UCP :
		DESTINATION :
DATE :	NOMBRE DE REPAS :	HEURE DE SERVICE :

	CONTRÔLES	OBSERVATIONS :
HEURE DE DÉPART :		
HEURE DE LIVRAISON :		
PROPRETÉ DU CAMION :		
T° DU CAMION :		
ASPECT DU CONDITIONNEMENT :		
ETIQUETAGE (DLC) :		
PROPRETÉ DU MATÉRIEL :		

DENRÉES ALIMENTAIRES	E	E	V	L	F	D	D	Fournitures complémentaires :
NOMBRE DE PORTIONS								
T° AU DÉPART								
T° À RÉCEPTION								
DÉCORS								
QUANTITÉS LIVRÉES								
OBSERVATIONS								

MATÉRIELS DIVERS	RETOUR DU MATÉRIEL QUANTITÉ	RÉCEPTION DU MATÉRIEL QUANTITÉ
Gastros + couvercles		
Bac polycarbonates + couvercles		
Bac gerbables + couvercles		
Échelles		

E= entrée V= viande/poisson L= légumes F= fruit D= dessert

NOMS & SIGNATURE
LIVREUR
RÉCEPTIONNAIRE

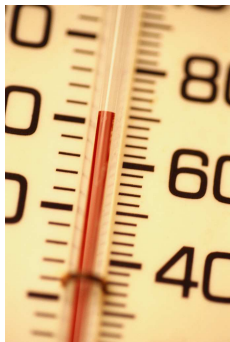
PRODUIT	T°	TOLÉRANCE
PCEA	+ 3°C	+ 5°C
	+ 63°C	aucune
Glaces	- 18°C	- 15°C

FICHE

- REMISE EN TEMPÉRATURE OPTIMALE DES PCEA -

PCEA = PRÉPARATIONS CULINAIRES ELABORÉES À L'AVANCE

NOM DU PLAT : _____



TEMPÉRATURE EN °C

85°C 90°C 95°C 100°C 105°C 110°C 115°C 120°C 125°C

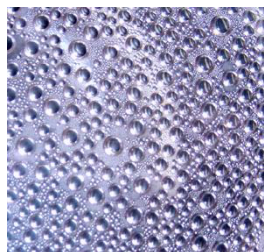


TEMPS EN MINUTES

30' 35' 40' 45' 50' 55'



COUVRIR OUI NON



HUMIDITÉ OUI NON

**CES CONSIGNES SONT
DESTINÉES POUR UNE ENCEINTE
DE REMISE EN TEMPÉRATURE
CONVENTIONNELLE**

**ELLES S'APPLIQUENT PAR
TOURNÉE DE RÉCHAUFFAGE**

**CETTE FICHE NE DISPENSE PAS
DE COMPLÉTER LA FICHE
D'AUTOCONTRÔLE DE REMISE
EN TEMPÉRATURE**

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

- FICHE D'INFORMATION DE LA VIANDE BOVINE -

A AFFICHER À LA VUE DU CONSOMMATEUR

PLAT :

SERVI LE ___ / ___ / ___

ORIGINE :

PAYS DE NAISSANCE : _____

PAYS D'ÉLEVAGE : _____

PAYS D'ABATTAGE : _____



FICHE

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

VISA DU CHEF DE CUISINE

VISA DU GESTIONNAIRE

- FICHE DE CONTRÔLE DES HUILES DE FRITEUSE -

Mois : _____

ANNÉE : _____

Friteuse 1



DATE DU CHANGEMENT	DATE DU CONTRÔLE	RÉSULTAT CONFORME	RÉSULTAT NON CONFORME	OPÉRATEUR	ÉMARGEMENT

Friteuse 2



DATE DU CHANGEMENT	DATE DU CONTRÔLE	RÉSULTAT CONFORME	RÉSULTAT NON CONFORME	OPÉRATEUR	ÉMARGEMENT

Friteuse 3



DATE DU CHANGEMENT	DATE DU CONTRÔLE	RÉSULTAT CONFORME	RÉSULTAT NON CONFORME	OPÉRATEUR	ÉMARGEMENT

NB : LES FRITEUSES DOIVENT ÊTRE FILTRÉES ET TESTÉES APRÈS CHAQUE UTILISATION

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

VISA DU CHEF DE CUISINE

VISA DU GESTIONNAIRE

- FICHE DE DEMANDE D'INTERVENTION -

FICHE

LIEU PRÉCIS DE L'INTERVENTION :	MESURES D'URGENCE PRISES :
HEURE D'OUVERTURE DU SERVICE : DE _____ H À _____ H	INTERVENTION SOUHAITÉE : <input type="checkbox"/> MATIN / APRÈS-MIDI <input type="checkbox"/>
N° DE BON :	DATE :
APPAREIL CONCERNÉ :	MARQUE :
TYPE : GAZ <input type="checkbox"/> / ÉLECTRICITÉ <input type="checkbox"/>	NUMÉRO DE SÉRIE :
NATURE DE LA PANNE :	
NOM DU DEMANDEUR :	SIGNATURE :







ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

VISA DU CHEF DE CUISINE

VISA DU GESTIONNAIRE

- FICHE DE SUIVI DE LA MAINTENANCE - DES MATÉRIELS DU SECTEUR DE RESTAURATION

RAISON SOCIALE DES ENTREPRISES AYANT UN CONTRAT DE MAINTENANCE

NATURE DE LA PANNE	DATE DE LA PANNE	DATE DE L'INTERVENTION	NOM ET VISA DE L'INTERVENANT	CONTRÔLE D'EXÉCUTION

LISTE DES NUMÉROS UTILES				

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

FICHE

- FICHE DE SUIVI DES RÉSULTATS NON CONFORMES - DES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

RESPONSABLE : _____

TOUT RÉSULTAT NON CONFORME DES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES EFFECTUÉES
PAR UN LABORATOIRE DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MESURE CORRECTIVE QUI SERA ENREGISTRÉE

DATE : _____

DATE DU PRÉLÈVEMENT	PRODUIT / SURFACE ANALYSÉE	RECHERCHE DU PRÉLÈVEMENT	RÉSULTAT DU PRÉLÈVEMENT
ACTION CORRECTIVE			

FICHE

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

- FICHE D'AUTOCONTRÔLE DE PRÉLÈVEMENT DE SURFACE -

Mois : _____

ANNÉE : _____

DATE	SURFACE CONTRÔLÉE	OÙ	RÉSULTAT		MESURES PRISES	OPÉRATEUR	RESPONSABLE
			CONFORME	NON CONFORME			

FICHE

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

- FICHE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES - DU LAVE VAISSELLE

- LA TEMPÉRATURE DE PRÉLAVAGE DOIT S'EFFECTUER À 35°C/40°C
- LE LAVAGE À 50°C/60°C
- LE RINÇAGE À 80°C/90°C
- S'ASSURER DU POTENTIEL D'HYDROGÈNE (PH7) POUR UN BON RÉSULTAT DE LAVAGE ET LE CHOIX DES PRODUITS LESSIVIELS

RESPONSABLE : _____

SEMAINE : _____

MOIS : _____

ANNÉE : _____

DATE DU CONTRÔLE	HEURE	T° PRÉLAVAGE	T° LAVAGE	T° RINÇAGE	REMARQUES	OPÉRATEUR

FICHE

ARCHIVAGE DES DOCUMENTS	VISA DU CHEF DE CUISINE	VISA DU GESTIONNAIRE
-------------------------	-------------------------	----------------------

- TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES EN LIAISON CHAUDE À LA RÉCEPTION DES PCEA -

PCEA = PRÉPARATION CULINAIRES ELABORÉES À L'AVANCE

PRODUITS	TEMPÉRATURE	TOLÉRANCE
PCEA	+ 3°C	+ 5°C
	+ 63°C	Aucune tolérance
Glaces	- 18°C	- 15°C

F

LE STOCKAGE DOIT ÊTRE RÉALISÉ EN ARMOIRE CHAUDE ET FROIDE POSITIVE OU NÉGATIVE LE PLUS RAPIDEMENT

EN CAS DE DÉPASSEMENT DE LA TEMPÉRATURE TOLÉRÉE LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE REFUSÉE

EN CAS DE NON CONFORMITÉ DE LIVRAISON, REMPLIR LA FICHE DE NON CONFORMITÉ

FICHE

- TOLÉRANCE DES TEMPÉRATURES EN LIAISON FROIDE À LA RÉCEPTION DES PCEA -

PCEA = PRÉPARATION CULINAIRES ELABORÉES À L'AVANCE

PRODUITS	TEMPÉRATURE	TOLÉRANCE
PCEA	+ 3°C	+ 5°C
Glaces	- 18°C	- 15°C

LE STOCKAGE DOIT ÊTRE RÉALISÉ EN AIRMORE FROIDE POSITIVE OU NÉGATIVE LE PLUS RAPIDEMENT

EN CAS DE DÉPASSEMENT DE LA TEMPÉRATURE TOLÉRÉE LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE REFUSÉE

EN CAS DE NON CONFORMITÉ DE LIVRAISON, REMPLIR LA FICHE DE NON CONFORMITÉ

F



Région Ile-de-France

Pôle Lycées

2 rue Simone Weil - 93400 SAINT-OUEN

<http://lycees.iledefrance.fr>